

EINSTEIN

DAS GENIALE LOKAL

Rathausplatz 4 | 1010 Wien
+43 1405 26 26 | Fax DW 24
albert@einstein.at / www.einstein.at

Für Ihre Feier das Besondere!

Sie möchten Geburtstag, Hochzeit oder Kommunion feiern? Sie wollen ein Jubiläum begehen, oder suchen für Ihre Weihnachts- oder Betriebsfeier eine besondere Lokalität? Nutzen Sie unsere besonderen Angebote für Ihr nächstes Fest.

Für Gesellschaftsfeiern bietet Ihnen unser wunderschöner Saal Platz für bis zu 100 Personen, in unserer urigen Gastwirtschaft bis zu 150 Personen und weitere 100 Plätze finden Sie in unserem herrlichen Garten.

Wir stehen Ihnen zur Seite. Nutzen Sie unsere langjährige Erfahrung bereits bei der Planung und Organisation Ihrer Feierlichkeit. Sprechen Sie uns an, für uns ist jede Feier etwas Einzigartiges.

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Frühstück bis 11.30 Uhr / **Breakfast** till 11.30 a.m.

- Croissant** mit Butter und Marmelade inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G)
Croissant with butter and marmelade, including a cup of hot beverage € 6,90
- Klassisches Frühstück** inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G),
1 Gebäck, Marmelade und Butter
Classic breakfast including a cup of hot beverage,
1 bread roll, jam and butter €7,90
- Sunny Side up- Käse** inklusive 1 Heißgetränk (A/C)
Toastbrot mit Philadelphia, 2 Spiegeleier, Schnittlauch und Käse
Sunny side up- cheese including a cup of hot beverage,
toasted bread with cream cheese, 2 fried eggs, chives and cheese €8,50
- Bauern Frühstück** inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G)
1 Gebäck, Omelette (3 Eier) mit Schinken und Käse, Sauerrahm
Farmers breakfast including a cup of hot beverage,
1 bread roll, omelette (3 eggs) with ham and cheese, sour cream €11,90
- Wiener Frühstück** inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G)
1 Gebäck und 1 Croissant, Butter, Marmelade, 1 Freilandei, Philadelphia
Gourmetschinken, Gouda und Haferbrei
Viennese breakfast with a cup of hot beverage
2 bread rolls and 1 croissant, butter, jam, 1 free-range egg, cream cheese,
gourmet ham, gouda cheese and porridge €12,90
- Englisches Frühstück** inklusive 1 Heißgetränk (A/C/G)
3 Toastscheiben, 2 Spiegeleier, Butter, Marmelade oder Honig, gegrillter Speck,
Philadelphia, Würstel und Haferbrei
English breakfast with a cup of hot beverage, 2 slices of toasted bread, 2 fried
eggs, butter, jam or honey, cream cheese, grilled bacon, sausages and porridge
€13,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Individuelle Frühstücksspeisen *Additional breakfast components*

Semmel / Kornweckerl / Riesenscheibe Landbrot <i>Bread roll / multigrain roll / large slice of Austrian country bread</i>	€1,50
Croissant (A/G)	€2,90
Butter / Butter (G)	€1,20
Marmelade oder Honig / jam or honey	€1,50
Nutella (H/F)	€1,50
Gourmetschinken mit frisch geriebenem Kren Gourmet ham with fresh horseradish	€5,50
Speckscheiben gebraten <i>Fried slices of bacon</i>	€4,90
Gouda (G) <i>Gouda cheese</i>	€4,90
Avocadobrot garniert auf Krustenbrot (A)	€8,90
Hausgemachtes Granola mit Joghurt oder (Hafer-) Milch mit Nüssen und Cranberrys (G/E/H) <i>Homemade granola</i> with yoghurt or (oat) milk with nuts and cranberries	€6,90
Gefülltes Croissant mit Rührei, Schinken und Bergkäse (A/C/G) <i>Filled croissant</i> with scrambled eggs, ham and alpine cheese	€6,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Alles rund ums Ei *All about the egg*

Gekochtes Ei oder Spiegelei (C) <i>Boiled egg or fried egg</i>	€2,00
Ham oder Bacon and Eggs (C) Gebratener Gourmetschinken oder Speck mit Spiegeleiern <i>Ham or bacon and eggs</i> Fried gourmet ham or bacon with 2 fried eggs	€7,90
Eierspeise (2 Eier) (C) mit Kernöl und Semmel <i>Scrambled eggs</i> with pumpkin seed oil and bread roll	€5,90
Orangensaft frisch gepresst 1/8l (ein Glas) <i>Orange juice freshly pressed 1/8 (one glass)</i>	€2,90
Prosecco 0,1l (ein Glas) Pur oder mit frisch gepresstem Orangensaft <i>Prosecco 0,1l (one glass)</i> Straight or with freshly pressed orange juice	€4,90

Vorspeisen / Starters

Carpaccio vom Rind (A/G)

mit Rucola, Grana, Olivenöl, Toast und Butter

Beef carpaccio

with rocket, grana, olive oil, toast and butter

€14,90

Vorspeisen Variation (A)

mit Hummus, Avocadocreme, Oliven, Falafel und Grissini

Appetizers Variation

with hummus, avocado cream, olives, falafel and breadsticks

€10,90

Avocadobrot garniert auf Krustenbrot (A)

€8,90

Suppen / Soups

Hausgemachte Rindsuppe mit Frittaten (A/C/G/L)

Homemade beef consommé with strips of pancake

€4,90

Pinzgauer Kaspressknödel (A/C/G/L)

Pinzgauer Kaspressdumpling soup

Bread dumplings containing cheese, fried in butter

€5,90

Alt Wiener Suppentopf (A/C/G/L)

mit Gemüse, Nudeln und Rindfleisch

Old Viennese stockpot

with vegetables, noodles and beef

€5,90

Hausgemachte Gulaschsuppe (A/L)

im Suppentopf serviert

Homemade goulash soup served in a cooking pot

€5,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Salate / Salad

Spinat Salat (G/E/M)

mit gegrilltem Ziegenkäse, Apfel, Walnüssen, roten Rüben & Ahorndressing

Spinach salad

€13,90

with grilled goat cheese, apple, walnuts, beets & maple dressing

Caesar Salat mit Grana und Croutons (A)

wahlweise mit:

- Hühnerfleisch €14,90
- Scampi vom Grill (B) €19,90

Caesar salad with grana and croutons

optionally with:

- *Chicken* €14,90
- *Grilled scampi* €19,90

Gemischter Salat (M)

Mixed salad

große Portion / *large*

€5,90

kleine Portion / *small*

€4,20

Grüner Salat (M)

Mixed leaf salad

€4,20

Erdäpfelsalat (M)

Potato salad

€4,20

Spezialitäten des Hauses *Specialities of the house*

Veganes Süßkartoffel-Curry <i>Vegan sweet potato curry</i>	€10,90
Frische Hühnerflügel (C/F/G/M) mit Braterdäpfel, dazu Cocktail- und Knoblauchsauce <i>Chicken wings</i> with fried potatoes and cocktail and garlic dip	€15,90
Gegrilltes Hühnerfilet (G/L/O/A) mit Kroketten und Pfeffersauce <i>Grilled chicken breast</i> with potato croquettes and pepper sauce	€16,90
Ofenfrische, hausgebeizte Spareribs (C/G/M/D) mit Braterdäpfel und dreierlei Saucen <i>Oven fresh home-pickled spareribs</i> with fried potatoes and three dipping sauces	€24,90
Gegrilltes Wolfsbarschfilet (G) mit Kräuterbutter und Rosmarinkartoffeln <i>Grilled sea bass fillet</i> with herb butter and rosemary potatoes	€21,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Kulturschmankerln aus Österreich *Austrian delicacies*

Wiener Schnitzel vom Schwein (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from pork</i> with potato salad and lamb's lettuce	€15,90
Wiener Schnitzel vom Huhn (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from chicken</i> with potato salad and lamb's lettuce	€15,90
Original Wiener Schnitzel vom Kalb (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>Viennese Schnitzel from veal</i> with potato salad and lamb's lettuce	€24,90
Kasnockerln (A/C/G/M) mit Bergkäse und grünem Salat <i>Kasnockerln</i> with mountain cheese and green salad	€11,90
Gekochter Tafelspitz vom Almrind (A/C/G/L) mit Bouillon-Gemüse, Apfelkern, Schnittlauchsauce und Rösti im Kochtopf serviert <i>Boiled rump from alpine cattle</i> with bouillon vegetables, apple horseradish, chives sauce and roasted potatoes, served in a cooking pot	€21,90
Gebackener Tafelspitz (A/C/G/M/D) mit Petersilkartoffeln und Sauce Tatar <i>Baked boiled rump</i> with parsley potatoes and tatar sauce	€21,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

<p>Alt Wiener Zwiebelrostbraten (A/L/M/O) Mit Braterdäpfel, Röstzwiebel und Fächergurkerl <i>Original Viennese roast beef with onions</i> with roasted potatoes, roasted onions and pickled gherkin</p>	<p>€22,90</p>
<p>Cordon Bleu (A/C/G/M) mit Erdäpfel/Vogerlsalat <i>with potato salad and lamb's lettuce</i></p>	<p>€16,90</p>
<p>Fiakergulasch (A/C/G/L) mit Serviettenknödel, Würstel, Spiegelei und Fächergurkerl <i>Beef goulash</i> with bread dumplings, sausage, fried egg and pickled gherkin</p>	<p>€17,90</p>
<p>Pinzgauer Kaspressknödel (A/C/G) mit Kräuterrahmsauce und grünem Salat <i>Pinzgauer Kaspressdumpling- speciality from western Austria</i> butter fried bread and cheese dumpling served with creamy herb sauce and green leaf salad</p>	<p>€11,90</p>
<p>Gebackene Emmentaler (A/C/D/G/M) mit Preiselbeeren und Sauce Tatare <i>Breaded Emmental cheese</i> with cranberries and sauce tatare</p>	<p>€10,90</p>
<p>Berner Würstel (G/M) mit Pommes und Zwiebelsenf <i>Berner sausages</i> with french fries and onion mustard</p>	<p>€11,90</p>

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Burger ca 200g saftiges Rindfleisch
Burgers approx. 200g beef patty

Haloumi Burger (A/C/G)

mit Avocado Crème, Haloumi, Rucola, Tomate und Pommes
with avocado cream, haloumi, rocket, tomatoes and french fries

€14,90

Veggie Burger (A/C/G)

mit Beyond meat, Cheddar, Röstzwiebel, Tomate, Salat und Pommes
with beyond meat, cheddar, fried onion, tomato, salad and french fries

€14,90

Hamburger (A/C/G)

mit Gurkerl, Ketchup, Tomaten, Salat und Pommes
with pickles, ketchup, tomatoes, salad and french fries

€12,90

Cheeseburger (A/C/G)

Mit Cocktailsauce, Salat, Tomaten, Gurkerl und Pommes
with cocktail sauce, salad, tomatoes, pickles and french fries

€14,50

Chili Cheeseburger (A/C/G)

mit Chili, Tomaten, Salat, Gurkerl, scharfer Chilisaucе und Pommes
with chili, tomatoes, salad, pickles, spicy chili sauce and french fries

€14,90

Irish Burger (A/C/G)

mit Speck, Cheddar, Spiegelei, Salat, Tomate, Gurkerl und Pommes
with bacon, cheese, fried egg, salad, tomato, pickles and french fries

€16,50

Getoastetes Schwarzbrot „Einstein“ (A/C/G)

mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Spiegelei mit Käse gratiniert
Toasted brown bread „Einstein“
with ham, onions, tomatoes, fried egg, gratinated with cheese

€9,90

Beilagen / sides

Gebackene Zwiebelringe mit Knoblauchsauce (A/C/G/M) <i>Fried onion rings</i> with garlic sauce	€5,90
Portion Pommes / <i>French fries</i>	€4,90
Bratkartoffel / <i>roasted potatoes</i>	€4,90
Erdäpfelspalten / <i>potato wedges</i>	€4,90
Portion Reis/ <i>rice</i>	€4,90

Saucen / sauces

Mayonnaise (C/G)	€1,50
Ketchup	€1,50
Avocado Crème	€2,50
Trüffelmayonnaise / <i>truffle mayonnaise</i> (C/G)	€2,50
Cocktail Sauce (C/G)	€2
Knoblauch Sauce / <i>garlic sauce</i> (G/M)	€2
Sauce Tatar (C/G/M/D)	€2
Chili Sauce	€2

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Desserts

Schokokuchen (A/C/G) mit warmer Schokosauce und Schlagobers <i>Chocolate cake</i> with warm chocolate sauce and whipped cream	€5,90
Apfelstrudel (A/C/G) mit Vanillesauce mit Schlagobers	€5,90 €4,90
<i>Apple pie</i> with vanilla sauce with whipped cream	
Topfenstrudel (A/C/G) mit Vanillesauce mit Schlagobers	€5,90 €4,90
<i>Soft quark cheese strudel</i> with vanilla sauce with whipped cream	
Eisamarillenknödel (A/C/G) (2 Stück) mit Erdbeersauce und Schlagobers	€6,90
<i>Ice cream apricot dumpling</i> (2 pieces) with strawberry sauce and whipped cream	
Sachertorte (A/C/G) mit Schlagobers <i>Sacher cake</i> with whipped cream	€5,50
Hausgemachter Bananenkuchen (Vegan, Glutenfrei) Homemade banana cake (vegan, gluten free)	€5,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Kaffee / Coffee (auch decaf oder laktosefrei / lactosefree)

Kleiner Espresso/ <i>Single espresso</i>	€3,20
Kleiner Espresso Macchiato (G)/ <i>Single espresso with foam</i>	€3,40
Kleiner Brauner (G)/ <i>Single espresso with milk</i>	€3,20
Großer Espresso /<i>Double espresso</i>	€5,50
Großer Brauner (G) / <i>Double espresso with milk</i>	€5,50
Melange (G)	€4,80
Verlängerter (G)	€4,60
Cappuccino classico mit geschäumter Milch (G) / <i>with steamed milk</i>	€4,80
Cappuccino Viennese mit Schlagobers (G) / <i>with whipped cream</i>	€5,90
Caffe Latte Milchkaffee (G) / <i>with milk in a big cup</i>	€5,80

Tee/ Tea

Schwarz Tee, Früchte Tee, Kräutertee, Grüner Tee, Pfefferminztee	€4,90
Rum zum Tee (2 cl)	€2,20

Choco Latte

Dark choco latte	€4,90
Ankunft im Choco-Himmel Cremig- schokoladig- herb und voll im Geschmack Ein wahr gewordener Choco- Traum (F/G) mit Schlagobers / <i>with whipped cream</i>	
	€5,50

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Alkoholfreie Getränke

Red Bull	0,25l	€4,90
Coca Cola / Coca Cola light / zero	0,33l	€4,50
Almdudler	0,33l	€4,50
Frucade	0,33l	€4,50
Mineralwasser mit / ohne	0,33l	€3,00
Mineralwasser mit / ohne	0,75l	€5,90
Schweppes Bitter Lemon / Tonic	0,20l	€4,50
Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33l	€4,50
Pago Orange, Erdbeer, Johannisbeer, Marille	0,20l	€4,50
Apfelsaft / Apple juice	0,25l	€3,60
Apfelsaft gespritzt / Apple juice mixed with soda	0,25l	€3,00
Apfelsaft naturtrüb / Apple juice naturally cloudy	0,25l	€3,60
Sodawasser / Soda water	0,25l	€1,90
Sodawasser (Jugendgetränk)	0,50l	€3,20
Einstein Limonade Ingwer-Minze	0,25l	€2,90
Fruchtig erfrischend kühl – mit frischer Minze		
Limonade with ginger and mint	0,50l	€4,90
Einstein Limonade Zitrone	0,25l	€2,90
Der Vitaminreiche und erfrischende Klassiker unter den Limonaden		
Limonade with lemon	0,50l	€4,90
Einstein Limonade Holunder-Melisse	0,25l	€2,90
Die Geschmacksvariation Holunder-Melisse verleiht dem Getränk eine besonders erfrischende Note und wirkt beruhigend auf Geist und Körper		
Limonade with elderflower and lemon balm	0,50l	€4,90
Einstein Limonade Himbeer-Zitrone	0,25l	€2,90
Verfeinert mit frischen, saftigen Himbeeren und einem Schuss Zitrone erfreut sich dieses Erfrischungsgetränk größter Beliebtheit		
Limonade with raspberry and lemon	0,50l	€4,90

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Winzerweine (O)

Grüner Veltliner

Weingut Taferner NÖ

Goldgelb, herzhaft würzig in der Nase, fruchtig und finessenreich am Gaumen, spritzig-pfeffrig, lebhafte Säure und resche Würze

1/8l €4,70

0,75l €27,00

Chardonnay

Weingut Taferner NÖ

Klares Goldgelb, vollwürzige delikate Fruchtaromen mit schönem Säurespiel, kräftig und schön im Abgang

1/8l €4,70

0,75l €31,00

Sauvignon Blanc

Weingut Taferner NÖ

Helles Grüngelb, einladendes Bukett, ein Hauch von Steinobst mit frischer Kräuterwürze, Stachelbeeren & Grapefruitessenzen

1/8l €5,20

0,75l €31,00

Gelber Muskateller

Weingut Taferner NÖ

Intensive Muskateller-Frucht in der Nase, herzhaft-traubige Würze im Bukett, am Gaumen Holunderblüten und Muskat, pikant-feine Säure, sehr harmonisch und trinkfreudig

1/8l €5,50

0,75l €32,00

Carnuntum Cuvée

Weingut Taferner NÖ

Saftig, sehr fruchtig, rund und seidig im Geschmack, klassisch und unkompliziert im Abgang

1/8l €4,90

0,75l €29,00

St. Laurent

Weingut Taferner NÖ

Rubinrot, feinfruchtig-pikantes Bukett, leichte Schokotöne, gehaltvolle, komplexe Struktur, dunkle Beeren, geschmackvoll und animierend im Abgang

1/8l €5,20

0,75l €31,00

Rubin Carnuntum Zweigelt

Weingut Taferner NÖ

Dunkles Rubinrot, tiefe, angenehme Nase, reif und harmonisch am Gaumen, tiefe Frucht, leichte Röstaromen, stoffig und schön rund im Abgang

1/8l €5,20

0,75l €32,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Offene Weine (O)

G'spritzer weiß / rot	1/4l €4,20
Pfirsichspritzer	1/4l €4,60
Kaiserspritzer	1/4l €4,60
Aperolspritzer	1/4l €5,80
Aperol Frizzante	1/4l €6,20
Hugo	1/4l €5,90
Himbeer-Limetten Spritz	1/4l €5,90

Sekt (O)

Glas Prosecco	0,10l €4,90
Prosecco	0,75l €29,00
Hochriegl Sekt	0,20l €11,00
Hochriegl Sekt	0,75l €35,00
Moët & Chandon	0,20l €30,00
Moët & Chandon	0,75l €95,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Spirituosen

Vodka	2cl €3,80
Bacardi	2cl €3,80
Captain Morgan	2cl €3,80
Gin	2cl €3,80
Tequila Averno	2cl €3,80
Jägermeister	2cl €3,80
Birnenschnaps	2cl €3,80
Haselnussschnaps	2cl €3,80
Marillenschnaps	2cl €3,80
Obstler	2cl €3,80
Campari	4cl €3,80
Martini	1/16l €5,80
Remy Martin	2cl €5,90
Jack Daniels	2cl €3,90
Glenfiddich	2cl €3,90
Jameson Select	2cl €3,90
Four Roses	2cl €3,80
Grappa	2cl €3,80
Baileys	2cl €3,80
kleine Flasche Vodka	0,35l €50,00
kleine Flasche Bacardi	0,35l €50,00
Flasche Vodka	0,70l €90,00
Flasche Bacardi	0,70l €90,00
Flasche Tequilla	0,70l €90,00
Flasche Jack Daniels	0,70l €110,00

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

Biere

Fassbiere (A/O)

Wieselburger Gold

0,3l 0,5l
€4,50 €5,60

gemischtes Bier

€4,50 €5,60

Starobrno

€4,50 €5,60

Schwechater Zwickl

€4,50 €5,60

Kaiser Doppelmalz

€4,50 €5,60

Weihenstephaner

€4,50 €5,60

Gösser Natur Radler

€4,50 €5,60

Flaschenbiere

Wieselburger Stammbräu

€4,50 €5,60

Heineken

€4,50 €5,60

Desperados

€4,50 €5,60

Gösser Alkoholfrei

€4,50 €5,60

Cider

Strongbow

€4,50

Elderflower / Red Berries / Gold Apple

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.

INFORMATION

Liebe Gäste, wir möchten Sie darauf hinweisen, dass unsere Speisen und Getränke laut EU-Verordnung Nr.1169/2011 (Lebensmittel-Informationsverordnung - LMIV) und der Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014 folgende, nachstehend gelistete Allergene Stoffe, beinhalten.

Code A, Getreideprodukte (glutenhaltig): in Mehl, Stärke, Gries, Flocken, Malz, Keimlingen, Couscous, Brot, Kuchen, Nudeln, vielen Suppen und Saucen, Panaden, Wurstwaren, Kartoffel-fertigprodukten, Desserts, Schokolade, Eis u. a.

Code B, Krebstiere: Scampi, Shrimps, Garnelen, Hummer, Langusten, Krebse; spanische, französische und asiatische Spezialitäten u. a.

Code C, Eier: in Omelettes, Frittaten, Kuchen, Gebäck, Suppen, Saucen, Nudeln, Mayonnaise, Desserts, bei glasierten Speisen; evtl. auch Lecithin (E 322) und Lysozym (E1105)

Code D, Fisch: alle Fischarten, Kaviar, in Salatdressings, Pasten, Suppen: Vorsicht auch bei 15 Frittierfett und Eiern von Hühnern, die mit Fischmehl gefüttert wurden

Code E, Erdnuss: Erdnussbutter, -mehl oder -öl in Snacks, Knabberartikeln, Saucen, Kuchen, Gebäck, Müsli, Desserts, in vorfrittierten Produkten wie Pommes, Rösti, Füllungen in Teigwaren, Aufstriche und Bratlinge; auch Lecithin kann aus Erdnüssen gewonnen werden

Code F, Soja: Tofu, Sojamehl, Sojasauce und -paste, Miso, Tempeh, Sojaöl, besonders in asiatischer und vegetarischer Küche, Margarine, in vielen Fleisch-, Wurst- und Backwaren, Milchprodukten, Kakaotränken, Suppen und Saucen, Ketchup, Desserts u. a.

Code G, Milch und Laktose: in allen Milchprodukten, in Brot, Back- und Wurstwaren, Margarine, Panaden, Aufläufen, Kartoffelpüree, Suppen, Saucen, Aufstrichen, Süßwaren u. a.

Code H, Schalenfrüchte (Nüsse): und Produkte aus Nüssen, Brot-/Backwaren, Aufstrichen, Müslis, Nussölen, Salaten, Saucen, Crackern, Desserts, Marzipan u. a.

Code L, Sellerie: Knolle und Stauden, als Gewürz in Fertigsuppen, Dressings und Saucen, in Ketchup, Mayonnaise, Wurstwaren u. a.

Code N, Sesamsamen: Sesampaste, -öl, -samen und -mehl, in Brot, Backwaren, Müsliriegeln, Saucen, in Falafel, Hummus, in der orientalischen und vegetarischen Küche

Code M, Senf: Senfpulver, Senfkörner, in Dressings, Marinaden, Suppen, Saucen, Currys, Wurst- und Fleischwaren, Käse, Aufstrichen, Gewürzmischungen, eingelegtem Gemüse

Code O, Schwefeldioxide und Sulfite: werden beide eingesetzt in Softdrinks, Bier, Wein, Trockenfrüchten, bei Gemüse, Fleisch-, Fischprodukten, Chips, Stärke u. a.

Code P, Lupine: Lupinenmehl, -kleie, -tofu, -milch, -eiweiß- konzentrat und -ballaststoff finden Verwendung in Brot- und Backwaren, Nudeln, Würstchen, Bratlingen, Gewürzen, Aufstrichen, Süßspeisen u. a.

Code R, Weichtiere: Muscheln, Tintenfische, Schnecken, in französischen und spanischen Spezialitäten, in Feinkostsalaten, in asiatischen Saucen und Suppen, Salzgebäck, Würzmischungen und -pasten u. a.

Die Allergenausweisung bei unseren Getränken und Speisen wurde gewissenhaft durchgeführt, wir können aber keine Verantwortung übernehmen bezüglich falscher Kennzeichnung von Seiten des Lebensmittelherstellers, somit ersuchen wir Sie in Eigenverantwortung die Speisen- und Getränkewahl vorzunehmen.

Alle Preise in Euro inkl. aller gesetzlichen Abgaben.